

# „Nur aus Gutem wird auch Gutes...“

...und das seit 4 Generationen.

Der Jahreszeit entsprechend verwenden wir Produkte  
gewachsen im Kreislauf der Natur  
- teils aus dem eigenen Garten, der eigenen Landwirtschaft  
oder von einheimischen Produzenten und ausgewählten Lieferanten.

Unsere Slow Food Küchenlinie  
widerspiegelt sowohl die traditionellen Rezepte aus Omas Zeit,  
als auch neue Einflüsse der nachfolgenden Generationen....

...denn das altbekannte Wissen ist mindestens so spannend wie das neue.

Wir freuen uns, im kleinen Team für unsere Gäste da zu sein.



## „WIR ZWEI“

Es heißt Sie herzlich Willkommen

Elisabeth Warmuth in der Küche

☺

Michael Warmuth im Service

...die „Senioren“ im Hintergrund  
- Sie sind immer da,  
wenn Hilfe gebraucht wird ♥.

Alberta ☺ Gerhard Liegl



Schön, dass Sie da sind!

## „Seeviche“

marinierte Lachsforelle | Rhabarber

grüne Erdbeere | Radieschen | Senf.....25,50

## „Kren“

Cremesuppe | Topfen-Schinken-Knödel | Petersilpesto

Dinkel | Dinkelkaffee.....9,50

## „Hirsch“

Hirschbutterschnitzer'l | Sellerie | Dottercreme

Erdäpfel-Bärlauch-Biskuit | Brombeere.....klein 23,50 / groß 30,50

## „Käsnudel“

- Tradition pur - Schnittlauch | braune Butter

gemischter Salat.....klein 16,80/ groß 19,80

---

### Gedeck pro Person 7,20

...die Küche grüßt, gefolgt von hausgebackenem Brot,  
selbstgemachtem Oxydel und kleinen Köstlichkeiten

- abschließend noch ein Süßsaße.

## „Hendlbrust“

Spinatfülle | Erbsenravioli | Lavanttaler Spargel | Kerbel .....30,50

## „Wiener Schnitzel“

vom eigenen Schwein | Petersilerdäpfel oder Gemüsereis

Zitrone | hausgemachte kaltgerührte Preiselbeeren.....21,90

---

## „Sauerampfer und Mandel“

Mandelgrillage | Vanille-Creme-Brûlée | Sauerrampfereis | Honig

Baiser | Löwenzahn | Buchweizen.....17,50

---

## „einfach nur Eis – Liegls Eiskarte“

3 Sorten hausgemachtes Eis oder Sorbet.....12,50

**bitte wählen Sie aus folgenden Sorten:**

**Sorbet**

Wachauer Marille  
Erdbeere  
Brombeere  
Himbeere  
Waldheidelbeere  
Schwarze Ribisel  
Zwetschke

**Eis**

Vanille  
Weiße Schokolade  
Sauerrahm-Limette  
Topfen-Rum  
Karamell  
Schafjogurt

# Besuchen Sie unseren Hofladen

Er bietet Ihnen ausgewählte Produkte aus eigener Erzeugung  
und ausgewählten Lieferanten.

Ob Sie ein Mitbringsel  
oder etwas für das Geschmackserlebnis daheim suchen,  
hier finden Sie Marmeladen, Säfte, Eingelegtes,  
ein Sortiment an hausgemachten  
„Schweinereien“ aus Meisterhand von Michael Warmuth,  
handgefertigte Keramik von Elisabeth Warmuth aus dem EWL Atelier  
und liebevolle, kleine Geschenkideen.  
Treten Sie ein, wir freuen uns auf Sie.

...weil es für uns wichtig ist, woher es kommt:

## Unsere Produzenten und Lieferanten



Aus der eigenen Landwirtschaft Familie Warmuth & Familie Liegl vlg. Preschaner	Obst, Gemüse, Schweinefleisch, Säfte, Kräuter, Raritäten	
Familie Knafl	Erdäpfel, Popcornmais	Maria Saal
Familie Nuart	Schafmilchprodukte	Waisenberg
Familie Wakonig	Eier	St. Georgen/Sandhof
Familie Stockinger/Radelsböck	Mostviertler Gänse	Haag, NÖ
Firma Grossfurtner	Weidekalbin	Utzenaich, OÖ
Familie Schütz	Wachauer Marillen	Schwallenbach, NÖ
Familie Madrian	Honig	Guttaring
Familie Prasser, vlg. Viktorhof	Getreide	Kappel/Krappfeld
Familie Sacherer, vlg. Hauser	Rapsöl	Dürnfeld
Molkerei Sonnenalm	Kuhmilchprodukte	Klein St. Paul
Familie Plieschnegger, vlg. Paule	Biohendln	Mairist
Leonie Wintschnig vlg. Hubner	Jerseyrind	Scheifling
Familie Lanzmaier, Gut St. Georgen	Kernöl	St. Georgen/Längsee
JG Goggerwenig	Wild	Goggerwenig
Familie Sternath	Spargel	St. Stefan/Lavanttal
Familie Holzer	Rhabarber	St. Paul/Lavanttal
Familie Tripolt	Bärmut	Bad St. Leonhard
Markus Payr	Fische	Simitz
Familie Pirker, vlg. Tschadamerhof	Kuhmilchprodukte	Liebenfels
Christina Wildhaber	Raritätenpflanzen	Brückl

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an uns.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen (keine getrennten Rechnungen).